38e Année. — Tome LXXV. N° 1932 Paris, 9 Juillet 1931

REVUE DE VITICULTURE

LA LOI SUR LE STATUT DE LA VITICULTURE

La loi qui portera la date du 4 juillet vient d'être adoptée par les deux Chambres. Elle comporte d'excellentes choses, comme l'emploi des moûts concentrés, et d'autres, hélas ; moins bonnes. Nous y reviendrons. Pour aujourd'hui, bornons-nous à faire connaître les thèses soutenues au cours de ces débats.

Le premier argument développé par différents orateurs contre la tendance qui a prévalu est celui de l'atteinte qu'il porte à la propriété individuelle par la limitation des plantations : telle est la thèse développée par MM. Richard Georges, Gastin Ricci, de Monicault, Raymond Laquière, Mallarmé à la Chambre. A cette limitation des plantations, les orateurs opposent le libre jeu de l'offre et de la demande qui doit rétablir automatiquement l'équilibre entre la production et la consommation : « Laissons agir la loi de l'offre et de la demande, la loi de toujours, dit M. Louis Guichard, et la surabondance du vin entraînera d'elle-même la limitation des plantations. » (*J. O.* du 11 juin, séance du 10 juin, page 2935.)

« Laissons la liberté économique opérer d'elle-même les éliminations indispensables, affirme M. Gaston Ricci, dans le domaine du vin comme dans les autres, en favorisant automatiquement les meilleures régions, les meilleures méthodes de production. Laissons jouer les lois économiques. » (Ibid., page 2940.)

Agir autrement, c'est frapper les petits viticulteurs aux dépens des gros propriétaires. « Que devient, dites-moi, s'écrie M. Gaston Ricci, avec le procédé que vous nous offrez, le droit sacré de propriété ? Ne trouvez-vous pas intolérable l'ingérence de l'Etat dans le domaine privé ? Après que la Révolution a aboli tous les privilèges, allons-nous en établir un inique en faveur des situations acquises, de ceux qui ont déjà des vignobles et cela au détriment des nouveaux venus, ainsi que des moyens et des petits propriétaires ? » (Id., page 2939.)

M. de Monicault n'admet cette mesure de limitation que comme transitoire et pour remédier à une situation exceptionnelle. « L'atteinte que cette loi porte à la liberté et au principe de la propriété, on ne peut la nier. N'y insistons pas trop, puisqu'il ne s'agit que d'un expédient. » (*J. O.* du 12 juin, Séance du 11 juin, page 2951). M. Raymond Laquière intervient dans le même

sens (*J. O.* du 18 juin, séance du 17 juin, pages 3100 et 3101). M. Mallarmé, reprenant l'idée de M. Gaston Ricci, voit dans la mesure de limitation un monopole créé en faveur des situations acquises, c'est-à-dire des gros propriétaires au détriment des petits. « Les viticulteurs que vous atteignez ne sont pas les propriétaires des grands domaines ni les sociétés civiles auxquelles vous reprochez leurs dividendes. Ils ont déjà planté leurs vignes, vous allez revaloriser et consolider leur propriété. Leur capital va augmenter ; grâce à votre projet, ils sont assurés de voir leurs revenus s'accroître dans l'avenir. En revanche, vous allez atteindre ces colons algériens, au nom de qui j'ai le droit de parler, qui n'ont pas encore planté de la vigne, qui espèrent pouvoir en planter et que vous frappez de votre interdiction... Il faut que non seulement dans le temps, mais également dans les modalités, cette limitation de la plantation n'atteigne pas les petits viticulteurs et les petits propriétaires qui veulent devenir viticulteurs. » (*J. O.* du 18 juin, séance du 17 juin, page 3078.)

Atteinte portée à la propriété et surtout à la petite propriété, telle est la première objection formulée par les adversaires du projet. En second lieu, affirment-ils, le statut projeté sacrifie le consommateur qui finalement paiera le vin plus cher.

« Il est de toute évidence, soutient M. Louis Guichard, que si on limite la production, il en résultera aussitôt une hausse qui aura pour conséquence immédiate de provoquer une diminution de la consommation. » (*J. O.* du 11 juin, séance du 10 juin, page 2933.)

La prospérité, affirme à son tour M. Alexandre Piquemal, réside dans l'abondance du produit et non dans sa raréfaction. C'est seulement dans une production intensive que le producteur et le consommateur peuvent trouver leur compte. (*J. O.* du 12 juin, séance du 11 juin, pages 2956-2957.)

Enfin, et en troisième lieu, on a reproché au projet d'ériger le malthusianisme en loi par la réglementation rigoureuse du marché qu'il tend à instituer. En effet, non seulement il prescrit la limitation des plantations, mais encore le blocage en cas d'abondante récolte, la visite des chais contre la fraude, l'emploi réglementé des moûts : or, M. Louis Guichard considère cette ingérence de l'Etat dans l'activité productrice du pays comme gênante et antidémocratique.

« Le gouvernement n'a pas à intervenir dans un domaine qui ne doit être régi que par les lois économiques et naturelles. » « L'Etat a un autre rôle : il doit supprimer la fraude, abaisser les tarifs de transport, surveiller les intermédiaires, obtenir des nations étrangères toutes facilités pour l'exportation et la consommation des vins français. » (*J. O.* du 11 juin, séance du 10 juin, page 2936.)

M. Richard Georges affirme, de son côté, que le rôle du gouvernement doit être de prendre des mesures d'intérêt général pour faciliter, dans leur ensemble, la production et la vente du vin, en laissant au jeu automatique des lois économiques et naturelles le soin de remédier à la surproduction et de conjurer la crise. C'est ainsi qu'il se prononce nettement contre le blocage, contre la visite des chais, qu'il réclame par contre l'abaissement des tarifs de trans-

port, l'ouverture de débouchés extérieurs et l'interdiction des importations de vins étrangers, dont plusieurs conventions commerciales ont récemment autorisé l'entrée, au grand détriment de la viticulture nationale.

« Exportons les vins français, conclut M. Richard Georges... ce sera comme une grande vague de générosité, de bonté, de joie que nous répandrons sur les peuples. » (*J. O.* du 12 juin, séance du 11 juin, page 2951.)

C'est dans un même esprit hostile à cette « économie dirigée, réglementée » dont s'inspire le projet que M. de Monicault, tout en reconnaissant la nécessité momentanée de semblables mesures, souhaite en même temps que reste en dehors d'elles et soit organisée rationnellement la *viticulture artisanale*, c'est-à-dire le monde des petits viticulteurs dont l'effort séculaire est à la base même de notre production viticole. « On pourrait déclarer que la *viticulture artisanale* n'est pas visée par cette loi et que la réglementation s'applique exclusivement aux autres viticulteurs qui, j'en suis sûr, l'accepteront parce que c'est leur intérêt. Les grands viticulteurs, en effet, n'ont pas intérêt à voir se développer indéfiniment des plantations considérables, surtout de l'autre côté de la Méditerranée. » (*J. O.* du 12 juin, séance du 11 juin, page 2953.)

Enfin, citons contre l'instauration du malthusianisme et contre la réglementation, par l'Etat, de la production, les paroles de M. Laquière, qui reprenant l'idée d'artisanat chère à M. le ministre de l'Agriculture et à M. de Monicault, la pousse jusqu'au bout et en tire tout un programme.

Tout d'abord, reprenant les idées de M. Richard Georges, M. Laquière affirme qu'il ne peut pas y avoir de statut de la viticulture sans une réglementation des importations étrangères. En outre, dit-il, l'élaboration du statut définitif de l'alcool s'impose comme complément indispensable aux mesures de blocage et pour assurer l'écoulement de l'alcool de vin.

Du reste, affirme-t-il, l'ensemble des dispositions prévues par le projet ne constitue qu'un palliatif ; ce qu'il faut prévoir avant tout, c'est une organisation de fond. Au lieu d'opposer les gros producteurs aux petits viticulteurs, il convient d'instituer l'*artisanat par la coopération* : « Cette organisation appliquée partout serait une cause directe de la diminution de la fraude. En effet, le producteur se bornerait à apporter son raisin : celui qui ferait le vin serait le directeur de la coopérative, un technicien... et le vin étant fait scientifiquement suivant les meilleurs procédés de la technique moderne posséderait, à la fois, la couleur, le degré et la qualité, de sorte que les produits des coopératives feraient prime sur le marché.... Le prix de revient serait le même pour tous. Le petit viticulteur pourrait, comme le gros, faire à bas prix un vin de très bonne qualité, le vendre meilleur marché tout en réalisant un bénéfice et ce serait du même coup une consommation plus grande et par conséquent, fatalement, une atténuation de la crise dans une de ses formes essentielles. » (*J. O.* du 18 juin, séance du 17 juin, page 3101.)

Nous verrons dans un prochain article comment à cette thèse en faveur de la liberté, de la propriété individuelle et du libre échangisme, le gouvernement et la Commission des boissons ont opposé une doctrine inspirée de la nécessité actuelle d'une réglementation du marché, réglementation rigoureuse

sans doute, mais suffisamment souple pour permettre l'avènement de cette activité artisanale qui marquera le retour à un régime de liberté et nous indiquerons le sens des dispositions votées par les Chambres pour cette loi de circonstances, dont l'optimisme oblige à escompter quand même de bons effets.

CHARLOTTE DROUARD,

rédactrice,

secrétaire de la Direction de l'Agriculture.

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION

TENDANCES ET FORMULES ACTUELLES DES VINIFICATIONS DE GRANDS VINS EN GIRONDE

Le mot de reconstitution — si on voulait y attacher une idée de changement complet et général — serait pour la région de Bordeaux, en ce qui concerne les vins fins, quelque chose d'inexact et par surcroît assez désobligeant. Un vignoble dont la renommée est plusieurs fois séculaire, en même temps que ses produits sont appréciés dans leur type bien connu et très particulier, ne saurait sans danger subir un renouvellement quelconque.

Si le Phylloxéra n'a pas été sans infliger des ravages terribles, il a cependant laissé subsister la meilleure partie de nos anciennes vignes. Les remplacements qui ont pu être rendus nécessaires, n'ont point apporté de modification appréciable dans la nature des produits. Il importe de le constater. Encore faut-il reconnaître que nous avons été entraînés, en ce qui concerne les modes de culture et de vinifications dans ce mouvement vers le nouveau — sinon toujours vers le meilleur — qui s'est imposé dans toutes les branches de la production agricole.

Comment avons-nous pu conserver dans le vignoble fin la presque totalité de notre vigne française ? Hasard des circonstances favorables, des cépages et du terroir, mais aussi miracle d'énergie obstinée. Il m'était permis récemment de le signaler, non sans quelque fierté. Etions-nous certains de retrouver notre qualité traditionnelle après qu'auraient été remplacés quelques manquants ? Une certaine proportion de vigne greffée avait été inévitable ou du moins on avait cru prudent de s'y résigner. Il fallait attendre et voir ce que deviendrait la qualité. Les résultats ne laissent place à aucune discussion. Les grandes années sont revenues à leur tour telles qu'avant. 1893 eut sa grandeur avec son abondance. 1899 et 1900 furent des majestés, 1905-6-7 leur firent belle suite. 1911-12-14-16-17-18 permettent toutes les espérances ; et de même 1920-1924.

Quant au type général et à la régularité des résultats, c'est plutôt un progrès qu'il y aurait lieu d'enregistrer. Mais il faut faire la part d'une amélioration sensible des méthodes de culture et de vinification. Les leçons de l'adversité n'y furent certainement pas étrangères.

Je me permettrai de citer à ce sujet assez longuement l'excellent œnologue bordelais Théophile Malvezin dans son ouvrage : « Les Grands Vins de Bordeaux ».

« Mais, me direz-vous tout d'abord, y a-t-il encore des grands vins de Bor-
« deaux ? Le Phylloxéra, le Mildiou et autres maladies n'ont-ils pas tué les
« vignes du Bordelais ?

« Consuls et journalistes n'ont-ils pas écrit et répété partout, à tous les échos
« de l'univers, que c'en était fait désormais de ces vins illustres, connus de-
« puis des siècles, et qui, après avoir fait l'orgueil de la table des empereurs
« romains, ainsi que l'atteste le poète Ausone, avaient d'âge en âge fait cons-
« tater leur illustration incontestée chez tous les gourmets des deux mondes ?

« Rassurons-nous.

« Le Phylloxéra a certainement fait des ravages meurtriers dans les terres
« calcaires et marneuses ; mais il a épargné les terrains de sables et de gra-
« viers où se récoltent les grands vins. Le Mildiou s'est montré plus dange-
« reux. Bon nombre de propriétaires ont subi des pertes énormes, d'aucuns
« ont été ruinés. Nous plaignons sincèrement le sort de ces victimes agrico-
« les ; mais, comme dit le vieux proverbe : « Après la pluie le beau temps ! »
« Et le beau temps semble être revenu.

« Le soufrage de la vigne a vaincu l'Oïdium, même dans les vignes hautes
« des palus. Le sulfure de carbone et le sulfo-carbonate de potassium, judicieu-
« sement employés, ont donné des résultats de plus en plus satisfaisants con-
« tre le Phylloxéra, dans les terrains siliceux et graveleux. La submersion avec
« les eaux de la Gironde et de la Dordogne, riches en humus, a préservé les
« vignobles des vallées riveraines. Nous devons constater que nos grands crus
« ont conservé leurs antiques cépages. Le Phylloxéra a, d'ailleurs, perdu de
« son acuité. Certains vignobles comme Château Margaux, qui avaient com-
« planté quelques greffes américaines, les ont arrachées pour revenir à nos an-
« ciens ceps dont l'élaboration donne des vins infiniment supérieurs à ceux
« des greffes, comme le temps a permis de le constater. Ajoutons que sur
« 140.000 hectares de vigne, nous comptons en Gironde environ 75.000 hec-
« tares de vignes américaines dans les vins ordinaires, et 65.000 hectares de
« vieilles vignes françaises dans les vignobles de vins fins principalement.

« Contre le Mildiou, les badigeonnages des feuilles par des dissolutions de
« sulfate de cuivre ou de matières analogues ont démontré la possibilité de
« combattre et d'enrayer, ou même de détruire le fléau.

« Sans doute ces maladies ont été terribles et ont produit des désastres con-
« sidérables ; mais nous sommes en pleine convalescence et nous revenons à la
« santé.

« Les documents statistiques publiés par l'Administration indiquent que la
« production des vins de la Gironde suit une marche croissante, elle est en

« augmentation sensible sur les récoltes que nous avions avant le Phylloxéra.

« En voici le détail :

« La moyenne de 1840 à 1849 est de 1.645.804 hectolitres.

« Celle de 1850 à 1859 tombe à 1.132.971, par suite de l'invasion de l'Oï-
« dium.

« Celle de 1860 à 1869, par suite de la découverte du soufrage de la vigne,
« relève la production à 2.558.010 hectolitres, et celle de 1870 à 1879 monte
« encore à 2.967.106 hectolitres. Elle descend de 1876 à 1885 à 1.773.641 hec-
« tolitres par suite du Phylloxéra, se relève de 1886 à 1895 à 2.230.283 hecto-
« litres, pour atteindre 3.438.392 hectolitres de 1896 à nos jours. Notre plus
« haute production d'avant le Phylloxéra : 5.123.643 en 1874 et 5.279.410 en
« 1875, est dépassée en 1900 avec 5.738.350 hectolitres.

« Les beaux buveurs peuvent encore trouver à désaltérer leur soif. »

Il n'en est pas moins vrai que chez nous, comme ailleurs, bien qu'en vérité un peu moins, l'épreuve fut terrible. Il y eut même un instant de véritable désespoir. Nos lecteurs en jugeront par un historique rapide publié en 1878 et qui fut inséré à la même date dans l'imposante « Statistique de la Gironde », Ed. Féret, Bordeaux, 1878, T. I, page 173.

« C'est le 11 juin 1869 que l'insecte Phylloxéra a été découvert à Floirac
« près Bordeaux, sur les racines de vignes qui paraissaient souffrantes depuis
« deux ou trois ans. L'année suivante, des cas de maladie et des insectes
« Phylloxéra furent observés à Montussan et à Saint-Loubes. En 1871, on le
« trouvait à Bouliac et dans plusieurs communes des cantons du Carbon
« Blanc, de Créon, de Branne, de Pujols et de Sainte-Foy, et il traversait la
« Dordogne du côté de Libourne.

« En 1873, presque toutes les communes des cantons de Castillon, de Li-
« bourne, et celles du S.-E. des cantons de Lussac et de Fronsac étaient en-
« vahies.

« Dans l'Entre-Deux-Mers, le mal gagnait du côté de Pellegrue, Sauveterre,
« Targon et Créon ; enfin il traversait la Garonne en face de Camblanes, pour
« aller s'implanter à Bègles, sur la rive gauche de la Garonne, où sa présence
« n'avait pas encore été constatée.

« En 1874, le mal s'étendait sur tous les cantons que nous venons de citer,
« on l'observait pour la première fois dans les cantons de Bourg, de Saint-
« André-de-Cubzac, de Cadillac et de Saint-Macaire, de Podensac et de la
« Brède.

« En 1875, le mal s'aggrave encore. Non seulement le Phylloxéra gagne du
« terrain de tous les côtés cités plus haut, mais il est découvert en Médoc dans
« les palus de Ludon et de Macau.

« Des travaux de tous genres sont entrepris en Médoc pour détruire ou au
« moins enrayer le mal. Vains efforts.

En 1876, il est découvert à Soussans et dans les terres fortes d'Ordonnac
« et de Saint-Yzans (canton de Lesparre).

« Aujourd'hui, 1877, nous avons la douleur de dire que la nouvelle mala-

« die sévit dans la plus grande partie de l'Entre-Deux-Mers et dans presque « toutes les communes de la rive droite de la Dordogne et de la Gironde.

« A Saint-Pardon (près de Langon), à Blanquefort, à Pessac (près de Bor- « deaux), de nouveaux points d'attaque viennent d'être observés et le mal se « généralise chaque jour davantage.

« Cet exposé des progrès de la nouvelle maladie de la vigne dans la Gironde « doit être suivi des remarques suivantes :

« La propagation du mal a été, chez nous, beaucoup plus lente que dans le « midi de la France. Les points d'attaque sont nombreux mais souvent peu « étendus, car bien des communes qui, depuis plus de dix ans, sont envahies « par le Phylloxéra, feront encore cette année une demi-récolte, et il n'y en « a pas une où toutes les vignes soient mortes, comme cela se trouve dans « beaucoup de communes du Midi, après trois ou quatre ans d'invasion.

« Dans bien des domaines, on a vu des vignes arrivées à la dernière pé- « riode de la maladie se relever sans avoir subi le moindre traitement. Il faut « reconnaître que ces renaissances ont été souvent éphémères, mais il en est « cependant qui se soutiennent depuis deux ans.

« Les terrains d'alluvions les plus fertiles et les sols argilo-calcaires ou argilo- « sableux peu profonds, situés sur nos coteaux et haut plateaux, ont été les « premiers envahis par le Phylloxéra et sont encore ceux dans lesquels il est « le plus répandu. Les terrains sablo-graveleux sont encore à peu près épar- « gnés.

« Les cépages à bois dur, tels que les cabernets, semblent avoir résisté aux « atteintes du Phylloxéra plus que les cépages à bois mou, comme le malbec.

« Nous sommes témoins que les efforts les plus grands ont été faits et se con- « tinuent dans la Gironde contre le Phylloxéra, et nous sommes malheureuse- « ment obligés de dire que les milliers d'expériences faites sur des centaines « de procédés n'ont abouti à aucun résultat satisfaisant. La question est donc « plus que jamais à l'étude et les expériences se poursuivent activement, soit « par les particuliers, soit par les commissions des comices ou sociétés agrico- « les du département. »

*
* *

Il est intéressant de constater, ainsi qu'il a été fait plus haut, le caractère plutôt limité d'une destruction que l'on s'attendait à voir générale.

Il serait par suite très inexact d'attribuer à la reconstitution post-phylloxérique les modifications survenues depuis cinquante ans dans la vinification girondine.

La vérité, c'est que le matériel, les conditions de travail à la propriété et chez les commerçants se sont transformés ; l'époque et les progrès réalisés à tous points de vue devaient atteindre la vinification comme toutes les autres branches de la production. Il ne faut pas s'en étonner, même si on ne trouve pas que toutes les modifications ont été le plus heureuses possible.

La mécanique et la science des agencements, les considérations d'économie et de rapidité, la rareté croissante ou la médiocrité technique de la main-

d'œuvre, un certain goût pour la nouveauté et surtout la nouveauté mécanique, tout se réunissait pour inviter la production à écouter les offres des constructeurs. Ceux-ci pouvaient d'ailleurs se réclamer de réalisations imposantes : les résultats obtenus dans la grosse production de vins communs ont certainement influé sur les idées de nos producteurs.

L'équipement mécanique du cuvier a donc eu pour point de départ la vinification industrialisée du Midi et des pays chauds. Il semble bien en effet qu'on ne puisse imaginer de mécanique que pour des productions industrielles utilisant une matière première assez uniforme pour aboutir à un produit standard. Cette considération indique suffisamment combien la question est délicate quand il s'agit de vinification fine. Ici il s'en faut que la question soit résolue une fois pour toutes. Chaque cas est un cas particulier comportant des données nouvelles et exigeant toute solution appropriée. Personne ne songera à nier que la vendange et le produit du grand vignoble n'offrent des particularités innombrables toutes également précieuses et imposant une réserve extrême dans les manipulations et les soins.

C'est le cas de distinguer ce qu'il y a de commun à toutes les vinifications, et ce qui peut caractériser individuellement chacune d'elles. Il pourra y avoir des ensembles mécaniques satisfaisant aux exigences communes et générales. Mais chaque production typique devra exiger de son matériel des adaptations ou des modes d'emploi appropriés.

Le producteur de vins fins ne pourra jamais se décharger sur le constructeur de ce qui est véritablement sa vinification. Il semble même que les perfectionnements mécaniques n'auront fait qu'ajouter à la difficulté technique proprement dite. Chaque matériel spécial exigera une étude spéciale, parce qu'il introduit une donnée nouvelle qui ne peut être sans influence. Qu'on veuille bien considérer aussi que chaque année présente des conditions particulières d'état et de qualité du fruit. Ceux qui auront cru tout simplifier en équipant un cuvier mécanique risquent d'être plus que déçus. Mais nos producteurs en adoptant des machines, n'ont jamais pensé devenir simple machine eux-mêmes.

DUBAQUIÉ.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Le Parlement et la loi sur le statut de la viticulture (H. A.). — Le statut viticole : Texte de la loi votée par la Chambre et par le Sénat (*N. D. L. R.*). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation du vignoble champenois (L. C. R.). — Situation du vignoble de Seine-et-Marne (René Salomon). — Situation du vignoble beaujolais (C. D.). — A propos d'un timbre « Pour le vin de France » (G. d'Izalguier) — Ecole de viticulture et d'agriculture de Beaune. — Consommation des engrais potassiques au Maroc.

Le Parlement et la loi sur le statut de la viticulture. — Le Sénat, après la Chambre des députés, a dû étudier et discuter le projet dont nous avons publié les 11 premiers articles et dont on trouvera ci-après le texte des huit derniers. La Commission de l'Agriculture et le Groupe viticole de la Haute-Assem-

blée, par la voix de MM. Donon et Capus, s'étaient déclarés favorables à l'adoption du texte voté par la Chambre. Des oppositions se sont révélées, au cours de la discussion.

On savait que des considérations d'ordre politique allaient obliger M. Laval, président du Conseil, à lire le décret de clôture de la session. Dans ces conditions, le Sénat a adopté, en hâte et sans modification, le texte voté par la Chambre des députés. On a cependant prévu le vote, lors de la prochaine session, d'un rectificatif.

Le projet de statut viticole devient loi d'Etat ; attendons-en l'application pour savoir si la date de son adoption, 4 juillet, doit être marquée d'une pierre noire par les viticulteurs. — H. A.

Le statut viticole. Texte de la loi votée par la Chambre et par le Sénat (*suite et fin*). — Nous reproduisons ici le texte des derniers articles de la loi ; le texte des onze premiers articles a été donné dans notre précédent numéro. — (*N. D. L. R.*)

Art. 12. — Les agents du service de la répression des fraudes, tant en Algérie qu'en France, sont nommés par le ministre de l'Agriculture et agréés par lui dans les conditions prévues à l'article 65 de la loi du 27 février 1912.

Les agents du service de la répression des fraudes ont, concurremment avec les agents des douanes, qualité pour exercer, dans la limite de leurs attributions, le contrôle des marchandises importées dès lors qu'elles ont été déclarées pour la consommation.

Art. 13. — En cas de vente sur souches sur la base d'un degré d'alcool déterminé, le prix ne pourra être fixé que sous réserve d'augmentation ou de diminution de ce prix selon que le vin une fois produit fera apparaître une richesse alcoolique supérieure ou inférieure au degré prévu.

Dans les ventes sur souche définies par le précédent alinéa, et dans les ventes de vin au degré, s'il est fait usage de l'appareil Malligand, le degré sera réduit de deux dixièmes.

Au cas de convention contraire, quelle qu'en soit la forme, cette convention sera nulle et de nul effet et les parties contractantes seront punies des peines prévues au premier alinéa de l'article 9 ci-après.

Art. 14. — Toute infraction aux articles qui précèdent et aux décrets rendus pour leur exécution sera constatée et poursuivie comme en matière de contributions indirectes par les employés des contributions indirectes et des contributions diverses ou par les agents chargés de la répression des fraudes. Elle sera punie correctionnellement d'une amende de 100 à 500 fr., avec affichage du jugement et, en cas de récidive, de la même peine, ainsi que d'une peine de 8 jours à un mois d'emprisonnement, le tout sans préjudice, s'il y a lieu, des pénalités édictées par la législation antérieure.

Toutefois, les infractions au dernier alinéa de l'article premier pourront être constatées par tous moyens de droit.

Aux peines prévues à l'alinéa précédent s'ajoutera :

1° En cas d'infraction aux dispositions des articles 1, 1 *bis* et 2, relatives aux déclarations donnant lieu au payement d'une redevance, le remboursement des redevances fraudées ou compromises et le payement d'une amende fiscale égale au triple de ces redevances ;

2° En cas d'infraction aux dispositions de l'article 6, relatives à la représentation des vins bloqués, le payement d'une taxe égale au triple droit de circulation sur les quantités non représentées, et, en cas de récidive, au sextuple de ce droit ;

3° En cas d'infraction aux dispositions de l'article 3 relatives aux superficies susceptibles d'être plantées, le payement d'une amende de 10.000 fr. par hectare ou fraction d'hectare de vigne plantée en excédent ; cette amende sera applicable annuellement, pendant toute la durée de la plantation irrégulière ;

4° En cas d'infraction aux deux dernières dispositions de l'article 3, le paye-

ment d'une amende de 20.000 fr. par hectare ou fraction d'hectare de terrain cédé ou transmis en violation desdites dispositions. Cette amende demeurera exigible annuellement pour toute la durée de la cession irrégulière.

Les infractions aux prescriptions de l'article 4 de la loi du 6 avril 1897 seront punies, indépendamment des pénalités édictées par la législation en vigueur, des peines prévues au premier alinéa du présent article.

Art. 16. — Les moûts de raisin concentrés à plus de 10 % pourront être employés en vinification sur tous les vignobles de France et d'Algérie.

Un décret à intervenir avant le 1er juillet 1931, et rendu sur la proposition des ministres de l'Agriculture et du Budget, après avis de la Commission interministérielle de la viticulture, fixera les conditions dans lesquelles les moûts concentrés peuvent être employés en vinification.

La vendange produisant des vins de cru ou d'appellation ne pourra être enrichie que par des concentrés de même cru ou de même appellation.

Les moûts de raisin concentrés à plus de 10 % et qui sont fabriqués, vendus ou mis en circulation en vue d'usages autres que la vinification : 1° pourront circuler sur tout le territoire de la France et de l'Algérie ; 2° suivront le régime des glucoses et seront affranchis des droits de circulation sur les moûts ayant servi à leur préparation, à la condition qu'ils soient destinés à la consommation intérieure et logés dans des récipients ne dépassant pas 5 kilogr.

Les fabricants et commerçants d'appareils à concentrer les moûts de raisin seront astreints à la tenue d'un répertoire.

Toute infraction aux prescriptions du présent article et aux décrets rendus pour leur exécution sera punie des peines d'amende et d'emprisonnement, avec affichage du jugement, telles qu'elles sont prévues à l'article 8 de la loi du 6 mai 1919.

Art. 17. — Le produit des redevances et amendes prévues aux articles 1, 2, 9 et 12 *bis* de la présente loi sera consacré à la constitution d'un fonds de propagande destiné à développer la consommation et l'exportation du vin. Il sera réparti dans la limite des crédits ouverts chaque année au budget par le ministre de l'Agriculture, sur la proposition d'un comité de propagande dont la composition et les conditions de fonctionnement seront fixées par décret contresigné par les ministres de l'Agriculture et du Budget.

Les crédits non employés pourront être reportés d'un exercice sur l'autre, par décret contresigné par les ministres de l'Agriculture et du Budget.

Art. 18. — La présente loi sera, dès sa promulgation, applicable dans son intégralité à la France, notamment aux départements du Haut-Rhin, du Bas-Rhin et de la Moselle, ainsi qu'à l'Algérie, nonobstant l'article 10 de la loi du 19 décembre 1909.

Dans le mois qui suivra ladite promulgation et exception faite des délais spéciaux prévus aux articles 6 *in fine* et 10, il sera statué, par décret rendu sur la proposition des ministres de l'Agriculture et du Budget, sur les mesures à prendre pour l'exécution de la présente loi.

Art. 19. — Conformément au paragraphe premier de l'article 7 de la loi constitutionnelle du 16 juillet 1875, la présente loi devra être promulguée dans le délai de trois jours.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous traversons une période de chaleur intense. Heureusement que la brise de mer souffle dans la journée, sans cela, nous aurions beaucoup de grillage de raisins. Nous avons tout de même constaté des grains grillés, un peu partout ; mais c'est sans gravité.

Par ces températures chaudes, il est bon de ne pas passer dans les vignes dans la journée. On doit faire les travaux de grand matin au lever du jour et rentrer avant la chaleur. Le soir, on ne doit repartir que vers 18 heures.

Si au lieu de la brise de mer, on avait eu le vent du Nord, la chaleur aurait été bien plus néfaste à la récolte, malgré la belle végétation et le feuillage épais qui protège les magnifiques grappes.

On reconnaît maintenant les bienfaits de la pluie du 24 juin, dans les localités où la grêle n'a pas fait de ravages.

Cette pluie a maintenu la fraîcheur du feuillage des vignes qui ont un bel aspect de santé.

En ce moment, on sulfate et on soufre. Il faut soufrer le soir à la tombée du jour, pour éviter les brûlures.

Si on n'a pas de pluies ni de brouillards, on ne sulfatera plus jusqu'aux vendanges, parce qu'on ne constate pas de germes de maladies.

Les greffes de l'année continuent à être belles avec bonne réussite en général.

L'aspect du vignoble est aussi magnifique. Les grappes de raisins et les grains se développent rapidement avec la chaleur. Et si la température reste favorable, la maturité sera précoce, malgré le retard du débourrement au printemps.

Dès maintenant, on peut prévoir le commencement des vendanges dans notre région, dans la deuxième quinzaine d'août.

Dans le cas de nouvelles pluies, travailler quelques jours après les jeunes plantiers et les greffes de l'année. Cela maintiendra la fraîcheur dans le sol et donnera de la vigueur aux jeunes greffes. Pratiquer un bon sulfatage sur les vignes où les chutes de grêle se produiraient.

C'est le moment bien propice pour extirper le chiendent, dans les vignes où les pluies persistantes de l'année dernière ont favorisé le développement rapide de cette plante parasite qui épuise le sol.

Espérons que, contrairement à l'année dernière, le viticulteur aura des loisirs dans la deuxième quinzaine de juillet et la première quinzaine d'août.

Si les vignes ont une belle végétation, les herbes et les ronces des fossés se développent rapidement et envahissent les bords des vignes. La période avant les vendanges doit être employée à nettoyer à fond, ces fossés où se réfugient les bêtes de toutes sortes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — A cause probablement des grandes chaleurs, les derniers marchés vinicoles n'ont pas été très fréquentés par les viticulteurs.

Les cours restent stationnaires : mais le prix du vin ne diminue pas. Il n'y a pas de hausse non plus. D'ailleurs, dans l'intérêt des viticulteurs il ne faut pas que le prix du vin devienne inabordable pour l'ouvrier consommateur.

Les beaux vins se paient 20 fr. le degré, mais les demandes sont rares. Les ventes sur souches pour la récolte prochaine sont peu nombreuses. Le commerce offre de 14 à 14 fr. 50 le degré, tandis que la propriété voudrait vendre au-dessus de 15 francs.

D'ailleurs nous ne sommes pas très partisans de ces ventes qui font naître souvent des procès et faussent quelquefois les cours des vins.

Nous recommandons aux viticulteurs de ne pas attendre au dernier moment pour nettoyer leur chai et mettre en état tout le matériel vinaire. Il faut s'appliquer à faire du bon vin.

Malgré l'activité des comités de défense vinicole, nous constatons que quantité de restaurants continuent à établir les prix des repas sans vin.

Même un journal régional du Languedoc, qui croit avoir le monopole de la défense du vin, organise des voyages à l'Exposition de Paris à prix fixe, frais d'hôtel et de restaurant compris. Le vin seul est en dehors de ce prix fixe. Que pense de cela le rédacteur vinicole de ce journal qui paraît si sévère pour les rédacteurs des Revues vinicoles ?

Les comités de défense des vins doivent faire savoir à tous les restaurateurs de France et de l'étranger que tous les touristes et voyageurs des régions viticoles ont pris la ferme résolution de ne fréquenter que les établissements qui comprennent le vin dans leurs prix de journée ou des repas à prix fixe.

Le statut de la viticulture voté par la Chambre n'enthousiasme pas les viticulteurs de notre région. Il restreint la liberté du propriétaire et par les amendements qu'on a introduits, laisse la porte ouverte à un grand nombre de dérogations obtenues par influences politiques.

Le Sénat lui-même n'a pas pu jouer son rôle modérateur ni corriger les anomalies dues à des considérations d'ordre politique. Nous approchons des élections générales !

Le gouvernement n'a vu qu'une chose : c'est la perception de nombreuses taxes nouvelles.

Puisque le nouveau statut de la viticulture va être une source de revenus pour l'État, pourquoi la Commission de viticulture de la Chambre, ou la Commission des boissons n'a-t-elle pas exigé que le supplément de revenus apporté par le statut à l'Etat soit employé, en partie, à diminuer les droits de circulation ?

Tous les journaux régionaux ont emboîté le pas au président de la Commission des boissons et ont fait grand bruit autour de cette question du statut de la viticulture qui contribuera surtout à créer des ennuis aux viticulteurs. — E. F.

Situation du vignoble champenois. — Il y a exactement un mois, j'écrivais dans votre Revue que la situation du vignoble champenois m'avait dans les meilleures conditions possibles ; aujourd'hui, 30 juin, bien que je ne veuille pas rétracter mes paroles, puisqu'elles répondaient exactement à la situation du moment, je suis obligé d'apporter une note discordante à ce que j'ai exprimé.

La vigne a suivi sa grande évolution dans les parties qui ont été bien traitées contre le Mildiou en 1930 ; les autres parties sont très chlorotiques, mais passons, il n'y a aucune surprise.

La surprise réside surtout dans les attaques de « Pyrales » et les localisations prévues ont formé « taches d'huile » ; les dégâts causés sont très grands et, dans certaines contrées, il ne faut plus penser à la récolte. Mais, à ces deux accidents s'en ajoute un troisième qui est beaucoup plus grave, car toutes les vignes possèdent plus ou moins de la Cochylis. Certaines vignes de Mailly-Champagne ou de Verzenay, par exemple, n'ont plus de raisins, la deuxième génération de Cochylis devra donc s'expatrier pour pouvoir se nourrir et, si cette génération est fonction de la première, la surprise relative sera bien désagréable dans les vignobles moins « cochylisés ». Or, à part le temps magnifique que nous avons et qui contrarie très certainement le vol de cette deuxième génération, nous ne possédons guère de moyens de défense suffisamment actifs.

En somme, voilà la situation viticole du 30 juin : elle est moins brillante que celle de fin mai. — L. C. B.

Situation du vignoble de Seine-et-Marne. — Deux gelées printanières consécutives avaient l'an dernier enlevé tout espoir de récolte. Cette année, nous échappons au terrible minotaure. Mais par contre, le *Mildiou* tend à nous faire payer un large tribut.

Alors que nous avons pour habitude de laisser quelque temps s'écouler, entre les premier et second traitements, il a fallu, quoique le premier ait été exécuté en temps voulu, le faire suivre immédiatement d'un second. Et quoique également un poudrage ait été intercalé, nous remarquions quand même avant fleur, alors qu'ordinairement cette constatation n'a lieu qu'après fécondation, quelques mannes atteintes.

Bref, la récolte se présente, au point de vue quantité, sous l'aspect de celle d'une année surmoyenne. Mais la température est éminemment propice aux maladies cryptogamiques, alors il nous faut constater tout simplement et réserver nos pronostics qui pourraient... crever.

Ce qui fait actuellement un quantum surmoyen, c'est surtout la multiplicité des mannes sur les P. D. Les viniferas dédaignent cette exubérance, et c'est dommage à tous égards. Les premiers n'ont été gratifiés que d'un seul traitement sans poudrage, ils ne profiteront pas davantage des suivants, — à moins d'une humidité excessive en juillet. Là est un de leurs rares avantages. — René Salomon.

Situation du vignoble beaujolais. — A cette époque, le vignoble indemne de maladies cryptogamiques, grâce aux traitements préventifs et énergiques, présente de belles espérances et les viticulteurs escomptent une production bien satisfaisante. — C. D.

A propos d'un timbre « Pour le Vin de France ». — Nous avons reçu de la Ligue nationale de propagande pour le Vin de France la lettre suivante :

Monsieur le Directeur,

Nous lisons, dans votre numéro du 23 avril, un article très intéressant du docteur Paul Cazeneuve, ancien sénateur du Rhône. L'importance de cet article vient de ce qu'il met en relief le désordre des idées courantes sur la propagande viticole.

La principale campagne de la « Ligue nationale de propagande pour le Vin de France » consiste, précisément, à éduquer tous ceux qui vivent du vin sur l'urgence et la nécessité de la propagande en sa faveur. L'article de M. Cazeneuve est une démonstration précieuse du sens pratique avec lequel nous avons étudié notre plan d'action, et nous sommes heureux de pouvoir la noter.

C'est dire que nous ne saurions reprocher à votre collaborateur une fantaisie qui est un témoignage en notre faveur. Cependant, nous avons le devoir de relever (avec plaisir) tout ce qu'il dit en faveur de notre initiative, en même temps que de contredire quelques-unes de ses opinions contre l'œuvre poursuivie par nous. En effet, « il est douloureux de songer aux milliers d'hectos qui dorment dans les chais au lieu d'aller aux consommateurs. La production du vin en France et en Algérie (seconde France) représente des centaines de millions de francs. On ne peut raisonnablement laisser tarir cette source de richesse ». Nous approuvons entièrement le docteur Cazeneuve lorsqu'il donne pour devise aux associations de propagande cette consigne : « Faites avant tout du bon vin. » Mais croit-il qu'il ne soit pas nécessaire, précisément, de faire de la propagande auprès des viticulteurs, pour en obtenir du bon vin, comme la L. P. V. l'a fait avant et pendant les vendanges ? Croit-il qu'il ne soit pas nécessaire d'avoir une organisation puissante pour aboutir à ce résultat ?

Votre correspondant constate que les consommateurs des wagons-restaurants français et étrangers sont en minorité des buveurs de vin et que les voyageuses n'en boivent jamais ; mais, si la bistrouille chère ralentit la consommation, il n'y a pas en France que de la bistrouille chère : il y aura, de plus en plus, du bon vin, si les associations de propagande sont efficacement soutenues, car l'amélioration de la qualité doit être le premier article de leur programme. Votre collaborateur a tort de croire que la propagande en faveur du « vin compris dans le prix du repas » soit vaine. Ce moyen est envisagé par nous comme une tentation constante offerte au consommateur qui ne connaît pas le vin, ou qui s'en est déjà éloigné, pour divers motifs. Si vendre du bon vin est le premier point envisagé par la propagande, il est loin de suffire et ne constitue qu'une infime partie du programme.

Où nous sommes en désaccord formel avec votre collaborateur, c'est en ce qui concerne le caractère dominant de la crise viticole mondiale.

L'augmentation de la production viticole est bien loin d'avoir le niveau de celle des autres productions similaires depuis la guerre. Toutes les denrées comparables au vin qui, sans être des produits de luxe, ne sont pas absolument nécessaires au consommateur, ont augmenté leur production, mais ont pris bien soin d'augmenter aussi leur consommation par le moyen d'une publicité volumineuse :

Nous affirmons que la sous-consommation est à la base de la crise, car les chiffres de 1900 ou de 1914 ne sont plus un étalon valable pour des populations dont l'aisance, le bien-être, et le pouvoir d'achat, ont augmenté le plus souvent du simple au triple. Le fléchissement de la consommation, constaté par l'Office International du Vin, s'ajoute à un manque à gagner certain d'au moins 50 % de la consommation taxée actuelle dans tous les pays. Ce n'est pas tout de faire du bon vin, du vin agréable et facile à digérer, il faut encore faire savoir à tous que l'on en fait. Et pour terminer, proclamons notre

accord avec M. Cazeneuve lorsqu'il recommande une collaboration étroite avec le commerce des vins, qui a été jusqu'ici le seul à faire une propagande pertinente. Cette collaboration, nous l'avons inaugurée malgré les critiques de l'un et de l'autre parti ; nous en avons fait notre doctrine la plus chère et M. Cazeneuve sera peut-être étonné si nous lui apprenons que nous avons réussi à l'étendre jusqu'à la consommation. L'esprit éclairé, instruit des quelques faits que nous venons d'évoquer, ne peut nier que la publicité et la propagande, puissants leviers des affaires modernes, ne doivent être appliquées dans les plus brefs délais à l'activité viti-vinicole. Que chacun y réfléchisse et fasse son devoir.

Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'assurance de nos sentiments confraternellement dévoués. — G. D'IZALGUIER, *directeur de la L. N. P. V. F.*

Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune. — Les examens d'admission et de concours pour les bourses de l'Etat, du Département de la Côte-d'Or et de la Ville de Beaune, auront lieu cette année le jeudi 30 juillet à 8 heures du matin, à l'Ecole de Viticulture et d'Agriculture de Beaune.

Les candidats âgés d'au moins 13 ans devront demander leur inscription avant le 20 juillet.

L'enseignement donné à l'Ecole s'adresse particulièremnet aux fils des viticulteurs et des agriculteurs propriétaires ou fermiers ainsi qu'à tous les jeunes gens qui désirent adopter la carrière viticole ou agricole.

Le programme des études s'étend sur deux années et comporte l'enseignement du français, des mathématiques et de toutes les sciences qui trouvent leur application dans l'étude de la viticulture et de l'agriculture, lesquelles prennent ainsi un grand développement.

D'importantes améliorations sont réalisées pour rendre ces enseignements plus vivants et plus complets.

Une section spéciale fonctionne pour la préparation aux Ecoles nationales d'agriculture.

Demander le programme détaillé et tous autres renseignements au Directeur de l'Ecole, à Beaune.

Consommation des engrais potassiques au Maroc. — L'augmentation de la consommation des engrais chimiques a subi dans le monde entier, au cours de la dernière campagne agricole, un très léger ralentissement.

Au Maroc au contraire, malgré l'année agricole déficitaire, malgré les invasions de sauterelles, la consommation des sels de potasse d'Alsace a continué sa marche ascendante, qui permet d'espérer pour l'avenir un essor des plus satisfaisants.

Le développement rapide de la consommation des engrais potassiques au Maroc, qui a quintuplé en deux ans, peut se résumer par les chiffres suivants :

1928.....	490	tonnes de sels bruts
1929.....	1.750	— —
1930.....	2.520	— —

Le chlorure de potassium reste l'engrais le plus demandé par les céréaliculteurs des régions de Fez et de Meknès (1.955 tonnes). Au contraire, le sulfate de potasse est réservé aux cultures maraîchères de la Chaouia ainsi qu'aux vignobles (470 tonnes). La sylvinite riche n'est pratiquement plus utilisée (30 tonnes), mais, par contre, la sylvinite spéciale (55 tonnes), pour la destruction des mauvaises herbes, inconnue jusqu'à l'an dernier au Maroc, est appelée à connaître un grand développement, étant donné les bons résultats obtenus cette année.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.500 à 8.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 3.300 à 3.600 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1928, 1ers crus Médoc, de 23.000 à 28.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 3.200 à 3.600 fr. ; 1ers crus Graves, 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonnean de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 525 à 575 fr. Mâconnais, 475 à 525 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 16 fr. 25 à 17 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 15 fr. 50 à 16 fr. » le degré. Blancs de blancs, à 16 fr. » Vins pour la distillerie, à » fr. ». Trois-six de marc v., à 1.125 fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.250 fr. à ».

Midi. — *Nîmes* (*6 juillet 1931*). — *Cote officielle :* Vins rouges, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré. Costières, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (*7 juillet*). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 17 fr. 50 à 20 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de 17 fr. 50 à 18 fr. Blanc de Blanc, de 17 fr. 50 à 81 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 86°, ». Marc 52°, » à » fr. Esprit de marc à 86°, à » fr.

Béziers (*3 juillet*). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 19 fr. » le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 17 fr. à 18 fr. 50 le degré. Blanc, 17 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Alcools rectifiés 95-97°, 1.340 fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, 10 fr. » à 10 fr. 50.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 juillet 1931, 19 fr. » à 20 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*4 juillet 1931*). — 18 fr. 50 à 19 fr. » le degré, selon degré et délai de retiraison (Chambre de commerce).

Carcassonne (*4 juillet*). — Récolte 1930, de 18 fr. 50 à 20 fr. » le degré.

Narbonne (*2 juillet*). — Vins rouges, de 19 fr. » à 20 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 178 fr. » à 180 fr. »; orges, 80 fr à 86 fr.; escourgeons, 70 fr. à 74 fr.; maïs, 74 fr. 50 à 78 fr. 50; riz, » fr.; seigle, 75 fr. à 78 fr.; sarrasin, 100 fr. à 104 fr.; avoines, 95 fr. » à 110 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 16 à » fr. ». Buenos-Ayres, 43 fr. 01 à » ». Chicago, 78 fr. 10. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 43 à 50 fr.; remoulages, de 60 à 90 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles région parisienne 90 à 140 fr.; jaune ronde, de » fr. à » fr.; Rosa, de » fr. à » fr.; Sterling, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 130 fr. à 165 fr.; paille d'avoine, de 130 fr. à 165 fr.; paille de seigle, 130 fr. à 165 fr.; luzerne, 225 fr. à 255 fr.; foin, 210 fr. à 245 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 115 à 120 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 240 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 231 fr. à 232 fr.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 7 fr. 50 à 24 fr. ». — Veaux, 8 fr. » à 18 fr. 50. — Moutons, 6 fr. » à 42 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. 50 à 10 fr. 60. — Longe, de 10 fr. 50 à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité; 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 120 fr.; trituré, 98 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 261 fr. 100 kgs; neige, 267 fr. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Cerises du Midi, de 320 fr. à 610 fr. les 100 kgs. — Fraises, de 350 à 725 fr. les 100 kgs. — Pêches, de 600 à 1.000 fr. — Prunes, de 280 à 575 fr. — Citrons, de 400 fr. à 600 fr. — Groseilles, de 220 fr. à 310 fr. les 100 kilos. — Abricots, de 480 à 975 fr. — Epinards de Paris, 220 à 360 fr. les 100 kgs. — Asperges du Midi, 400 à 560 fr. les 100 kgs. — Carottes de Nantes, 420 à 510 fr. le cent. — Laitues du Midi, de 40 à 80 fr. le cent. -- Pois verts, 140 à 225 fr. — Haricots verts, de 125 à 210 fr. — Artichauts, de 60 à 200 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.